



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

Diplomado en Pastelería

Fecha de Inicio: 04 de Marzo del 2019

Horarios: lunes a jueves de 17:00 a 21:00 hrs

Duración: 19 semanas

TEMARIO:

SEMANA 1

- CREMAS (Y SUS APLICACIONES)

SEMANA 2

- CHOCOLATERÍA I

SEMANA 3

- PASTA CHOUX Y MASAS FRITAS

SEMANA 4

- PASTAS QUEBRADAS
- EVALUACIÓN

SEMANA 5

- PANADERÍA BASES

SEMANA 6

- PANQUES, MUFFINS Y CUPCAKES



AMBROSÍA
CENTRO CULINARIO

SEMANA 7

- MASAS BATIDAS

SEMANA 8

- PASTAS DE TÉ
EVALUACIÓN

SEMANA 9

- AZÚCAR

SEMANA 10

- SEMI FRÍOS

SEMANA 11

- PASTELERÍA FRANCESA
EVALUACIÓN

SEMANA 12

- PASTELERÍA DE ESPECIALIDAD

SEMANA 13

- CHOCOLATERÍA II

SEMANA 14

- HELADERÍA

SEMANA 15

- PASTAS DE TÉ II
EVALUACIÓN

SEMANA 16

- SEMI FRÍOS II



A M B R O S Í A
CENTRO CULINARIO

SEMANA 17

- POSTRES AL PLATO

SEMANA 18

- PASTELERÍA INDIVIDUAL Y VASO

SEMANA 19

- PASTELES DE FIESTA

SEMANA 20

- EXAMEN DE BLOQUE

Inscripción: \$16,300

Seguro: \$720.00.-

5 pagos: \$12,100.-

Incluye: materia prima y manuales digitales

Obsequio: Filipina, mandil, pico, gorro, cuchillo chef y cuchillo mondador.

Calendario y costos sujetos a cambios sin previo aviso.

IVA incluido

En caso de no reunir el número mínimo de alumnos se pospondrá o cancelará el diplomado.

Pagos a considerar: estacionamiento.

Aviso Importante: deberá vestir pantalón mascota y zapatos negros antiderrapantes.

Av. Periférico Sur 3395
Rincón del Pedregal, 14120 CDMX

f acc.ambrosia
t ambrosia_cc
@ ambrosiacentroculinario
ambrosía centro culinario

T. 46.24.97.00
46.24.97.48

ccaambrosia.mx